PREMIUM SELECTED *Menu*

Premium Royal Host
HOSPITALITY RESTAURANT

お食事とコーディネート、スープやワイン、自家製パンとご一緒に。

Chef's salad

楽しさいっぱい！
いろいろ素材のシェフサラダ

自家製パン
220円（税込237円）

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

**ロイヤルの
オニオングラタンスープ**
500円（税込540円）
155kcal 塩分1.5g

白 赤 **グラスワイン各種**
330円（税込356円）～

食いしんぼうのシェフサラダ
930円（税込1,004円）452kcal 塩分1.8g
※アボカドはメキシコ産を使用しています。

お料理とご一緒に

手作りフライドチキン
430円（税込464円）368kcal 塩分0.8g

粗挽きソーセージのグリル
430円（税込464円）346kcal 塩分2.2g

フライドポテト
350円（税込378円）531kcal 塩分1.3g

やりいかのフリット
500円（税込540円）170kcal 塩分0.9g

**イタリア産生ハム
～パルミジャーノレッジャーノと～**
500円（税込540円）115kcal 塩分2.1g

手仕込みマッシュポテト
400円（税込432円）136kcal 塩分1.1g

◆20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。※塩分とは、食塩相当量のことです。※スモークサーモンは、サーモントラウトを使用しています。

自家製パン

☑ お店で　☑ 粉から　☑ 手作り

自家製パン おかわり自由

220円（税込237円）

自家製パンは、セットでもお楽しみいただけます。

おかわりを
お持ちします
※お一人様ごとにご注文ください。

お好みでオリーブオイルをつけて、
お召し上がりください。

セット例

オールドファッション
ビーフシチュー

＋

ロイヤルプレミアムセット

- お好みの前菜
- 自家製パン又はライス
- ドリンク 付

2,240円（税込2,418円）

※カロリー及び塩分数値は、各メーカーから得た分析値もしくは計算値、又は日本食品標準成分表に基づき算出した計算値を表示しています。お食事の際の目安としてご覧ください。なお、食材変更などにより数値が変わる場合がございます。

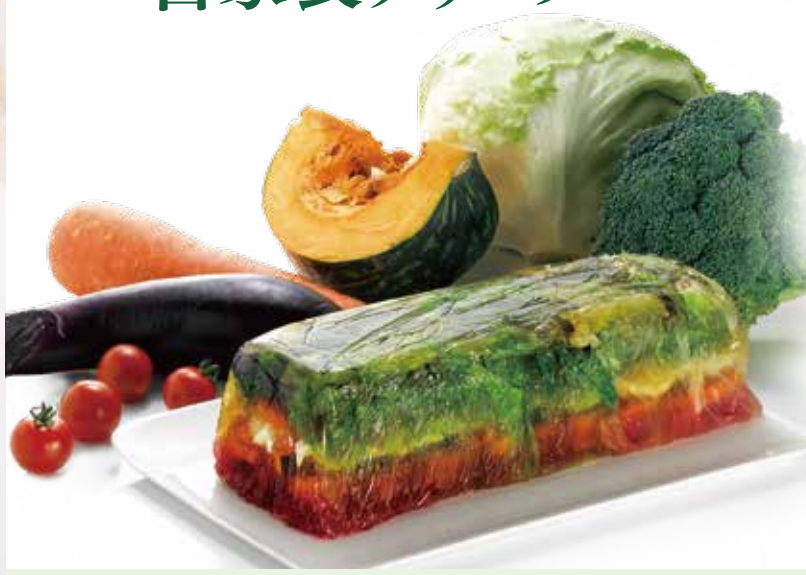
ロイヤルホストのサラダに使用している フレッシュ野菜は、「国産」です。

●野菜分類は、日本食品標準成分表2010に則っています。●ドレッシングやスープ、ソースに含まれる野菜や冷凍・缶詰などの加工品は含みません。

オニオンドレッシング × バジルソース

TERRINE

彩りを楽しむ 自家製テリーヌ



レタス　ナス　人参　じゃがいも　ブロッコリー
かぼちゃ　いんげん　ミニトマト　黄桃
クリームチーズ　スモークサーモン　ビーツ

スモークサーモンと野菜の自家製テリーヌ

500円（税込540円）141kcal塩分1.1g

※ビーツはアメリカ産の缶詰を使用しています。
※スモークサーモンはサーモントラウトを使用しています。

SOUP

ロイヤル伝統の味

じっくり炒めた淡路産玉ねぎ

じっくり炒めて甘味をひきだした淡路産玉ねぎと
コクのある自社製コンソメスープをあわせました。
グリエールチーズがさらに深い味わいに。

HOT 注意

ロイヤルのオニオングラタンスープ

500円（税込540円）155kcal 塩分1.5g

北海道十勝産コーンのポタージュ

380円（税込410円）151kcal 塩分0.8g

1954年マリリン・モンロー（写真左）が来日し、
ロイヤルホストの原点である「ロイヤル中洲本店」（福岡）に
来店された際、当時提供していたオニオングラタンスープを
お気に召したという逸話が残っています。

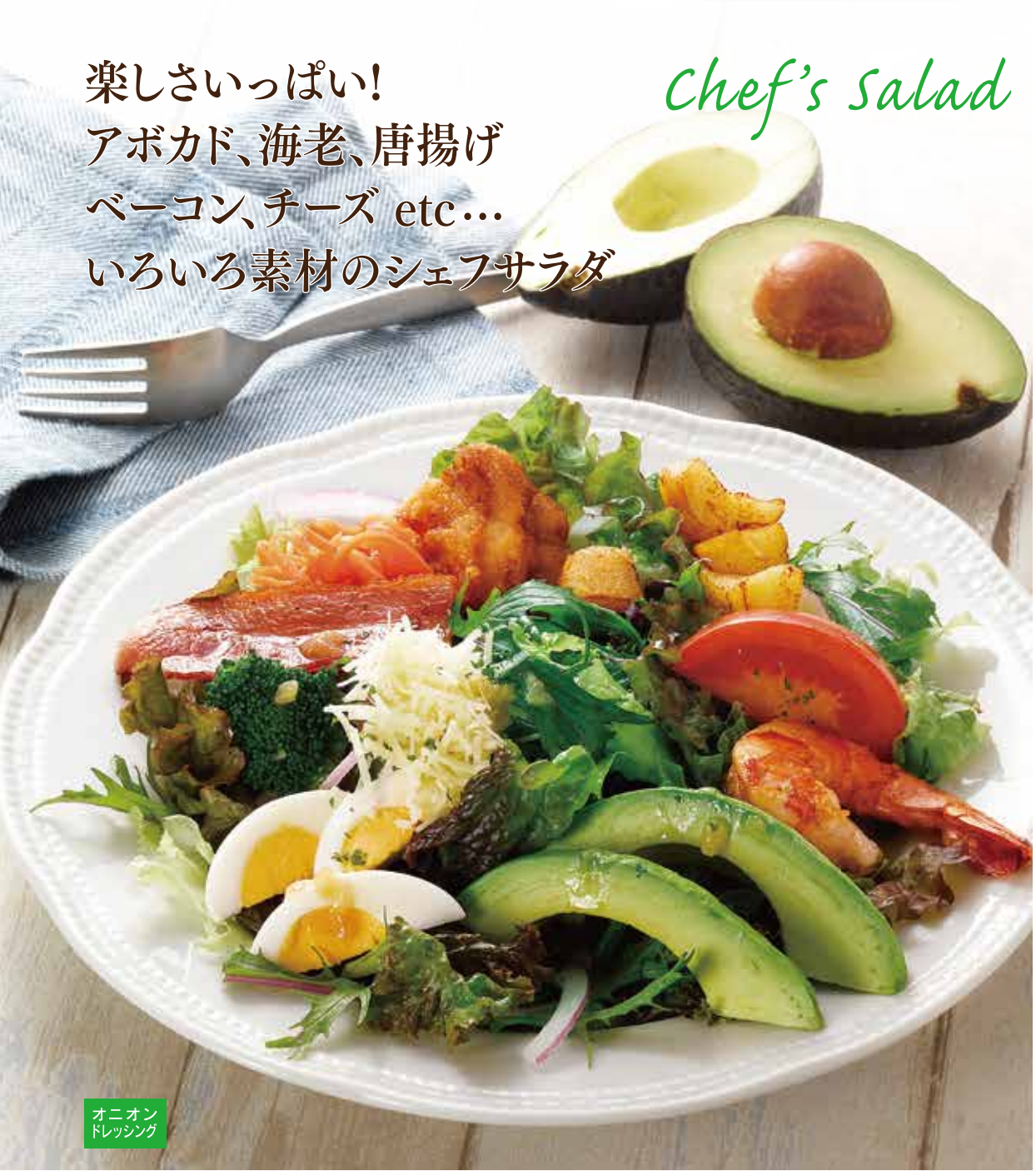
＝写真提供　西日本新聞社＝

◎主要食材の原産地情報は店舗で毎日更新しています。

SALAD

Chef's salad

楽しさいっぱい!
アボカド、海老、唐揚げ
ベーコン、チーズ etc…
いろいろ素材のシェフサラダ



食いしんぼうのシェフサラダ

930円（税込1,004円）452kcal塩分1.8g
※アボカドはメキシコ産を使用しています。

イタリア産生ハムサラダ

400円（税込432円）119kcal塩分1.3g

アボカド＆シュリンプサラダ

450円（税込486円）157kcal塩分0.5g

Jumbo Mushroom

美味しさもビッグサイズ
香りと旨み豊かな
国産ジャンボマッシュルーム

グリルしたジャンボマッシュルームを
のせました。仕上げにトリュフの
香りのオイルをかけて。

ジャンボ マッシュルームのサラダ

730円（税込788円）215kcal塩分1.3g

サラダはオニオンドレッシングで

玉ねぎの甘みとかくし味の
醤油が野菜そのものの
美味しさを引き出します。

◎付け合せは季節により変更する場合がございます。　◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。※塩分とは、食塩相当量のことです。

Royal Premium Set

シェフのおすすめ
ロイヤルプレミアムセット

●お好みの前菜　●自家製パン又はライス　●ドリンク

セット例

ロイヤル アンガスサーロインステーキ
～おろしゆずぽん酢ソース～

＋

ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

2,240円（税込2,418円）

人気のサーロインステーキを
小さめサイズで

ロイヤル アンガスサーロインステーキ
～おろしゆずぽん酢ソース～

1,530円（税込1,652円）384kcal 塩分2.5g

お好きな前菜を一品お選びください

ロイヤルのオニオングラタンスープ

じっくり炒めて甘味をひきだした淡路産玉ねぎと
コクのある自社製コンソメスープをあわせました。

155kcal 塩分1.5g

スモークサーモンと野菜の自家製テリーヌ

お店で手仕込み、彩りを楽しむ自家製テリーヌ。

141kcal 塩分1.1g

イタリア産生ハム～パルミジャーノレッジャーノと～

生ハムとチーズの軽い前菜。ワインとご一緒に。

115kcal 塩分2.1g

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。　◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※スモークサーモンはサーモントラウトを使用しています。

シェフおすすめ

パスタと食べる ビーフシチュー

赤ワインやブイヨンでじっくり煮込んだビーフシチュー。
ヴェリーニのスパゲティとご一緒に。

オールドファッション ビーフシチュー

1,530円（税込1,652円）
809kcal 塩分1.9g

チキンのジューシーグリル ～バター醤油ソース～

830円（税込896円）677kcal 塩分2.6g

十八穀米と食べる 国産豚と野菜の黒酢ソース

1,130円（税込1,220円）826kcal 塩分2.0g

セット例

レンズ豆とチキンのグリル
＋
ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

1,540円（税込1,662円）

レンズ豆とチキンのグリル

830円（税込896円）421kcal 塩分1.8g

300円（税込）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

お食事セット

プラス490円（税込529円）
平日ランチタイム 420円（税込453円）
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

サラダ（スープ）セット

プラス590円（税込637円）
平日ランチタイム 520円（税込561円）
- サラダ又はスープ
- ドリンク

ロイヤルプレミアムセット 自家製パン付

プラス710円（税込766円）
平日ランチタイム 640円（税込691円）
- お好みの前菜
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハム
～パルミジャーノレッジャーノと～

ロイヤルの
オニオングラタンスープ

スモークサーモンと
野菜の自家製テリーヌ

サラダ（スープ）セット 自家製パン付

プラス670円（税込723円）
平日ランチタイム 600円（税込648円）
- サラダ又はスープ
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハムサラダ

北海道十勝産コーンの
ポタージュ

◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。 ◎付け合せは季節により変更する場合がございます。

ROYAL ANGUS SIRLOIN STEAK

米国農務省（USDA）認定 選び抜かれたアンガスビーフ

アメリカの牧場で育てられたアンガスビーフを30日以上ねかせて
チルド配送し、お店で1枚ずつていねいに切り分けます。

ロイヤル アンガス サーロインステーキ

200g 2,430円（税込2,624円） ステーキ、つけあわせのみ 663kcal 塩分2.2g
400g 3,730円（税込4,028円） ステーキ、つけあわせのみ 1261kcal 塩分3.8g
※カロリー及び塩分はソースを含みません。

Steak from the US ★200★ グラム

Steak from the US ★400★ グラム

オリジナル
美濃焼のステーキ皿
焼きたての美味しさを味わっていただけます。

HOT 注意

おすすめ
肉厚！
400グラム

※写真のステーキは200gです。調理機器によりステーキに格子の焼き目がつかない場合があります。

<組合せ例>200g、ドミグラスバターソース

おすすめ
ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

- お好みの前菜
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

3,140円（税込3,390円）

200g 〈組合せ例〉

ステーキが引き立つロイヤル自慢のソースで。

コクのある
ドミグラス バターソース

[200g] 83kcal 塩分0.7g
[400g] 113kcal 塩分1.2g

ガーリック香る
ガーリック クリームソース

[200g] 71kcal 塩分1.0g
[400g] 96kcal 塩分1.5g

さっぱりと
おろしゆず ぽん酢ソース

[200g] 24kcal 塩分1.5g
[400g] 38kcal 塩分2.4g

パセリガーリックバターとだし醤油もお選びいただけます。[200g] 41kcal 塩分0.7g [400g] 45kcal 塩分1.4g

300円（税込）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ロイヤルプレミアムセット 自家製パン付

プラス710円（税込766円）
平日ランチタイム 640円（税込691円）

- お好みの前菜
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハム
～バルミジャーノレッジャーノと～

ロイヤルの
オニオングラタンスープ

スモークサーモンと
野菜の自家製テリーヌ

サラダ（スープ）セット 自家製パン付

プラス670円（税込723円）
平日ランチタイム 600円（税込648円）

- サラダ又はスープ
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハムサラダ

北海道十勝産コーンの
ポタージュ

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※スモークサーモンはサーモントラウトを使用しています。

ごはんに良く合うソースと北海道産山わさびの醤油漬けで

ロイヤル アンガスサーロインステーキ丼

1,730円（税込1,868円）970kcal 塩分5.0g
サラダ・味噌汁・漬物

人気のサーロインステーキを小さめサイズで

ロイヤル アンガスサーロインステーキ ～おろしゆずぽん酢ソース～

1,530円（税込1,652円）384kcal 塩分2.5g

さっぱりとおろしゆずぽん酢ソースで

おすすめ

サラダ（スープ）セット
自家製パン付

- サラダ又はスープ
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

2,200円（税込2,375円）

〈組合せ例〉

Wine List

Red

スピネッリ サンジョベーゼ

赤い果実の豊かな香り。やわらかいタンニンとバランスのとれたボディ。

- グラス 330円（税込356円） 91kcal 塩分0.0g
- デキャンタ（グラスワイン約4杯分） 1,180円（税込1,274円） 365kcal 塩分0.0g
- ボトル 1,780円（税込1,922円） 548kcal 塩分0.0g

ジェイコブス・クリーク シラーズ・カベルネ

力強いシラーズとエレガントなカベルネ。オーク樽の香りが心地よいワイン。

- グラス 380円（税込410円） 94kcal 塩分0.0g
- デキャンタ（グラスワイン約4杯分） 1,380円（税込1,490円） 375kcal 塩分0.1g
- ボトル 1,980円（税込2,138円） 563kcal 塩分0.1g

KIRIN'S PRIME BREW FIRST PRESS KIRIN BEER 一番搾りプレミアム Premium

一番搾りプレミアム

（小）380円（税込410円） 92kcal 塩分0.0g
（中）570円（税込615円） 162kcal 塩分0.0g

サイドオーダー

ライス
220円（税込237円） 302kcal 塩分0.0g
※ライス大盛り無料です。

自家製パン おかわり自由
220円（税込237円） 〈プレーン〉1コ当たり 75kcal 塩分0.5g

お替りライス
80円（税込86円）

十八穀米
270円（税込291円） 277kcal 塩分0.0g

味噌汁
120円（税込129円） 27kcal 塩分1.6g

◆20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。 ◎付け合せは季節により変更する場合がございます。

国産　黒×黒ハンバーグステーキ

黒毛和牛・黒豚

美味しさの黄金比率 黒毛和牛7.5×黒豚2.5
素材の良さを最大限に引き出すこだわりの配合と調理・製法

黒×黒 ハンバーグ
ガーリッククリームソース

1,230円（税込1,328円） 698kcal 塩分3.4g

黒×黒 ハンバーグ
ブラウンバターソース

1,230円（税込1,328円） 762kcal 塩分3.3g

おすすめ
サラダ（スープ）セット
自家製パン付

- サラダ又はスープ
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

1,900円（税込2,051円）

300円（税込）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

お食事セット

プラス490円（税込529円）
平日ランチタイム 420円（税込453円）
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

自家製パン又はライス

ロイヤルプレミアムセット 自家製パン付

プラス710円（税込766円）
平日ランチタイム 640円（税込691円）
- お好みの前菜
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハム
～パルミジャーノレッジャーノと～

ロイヤルの
オニオングラタンスープ

スモークサーモンと
野菜の自家製テリーヌ

サラダ（スープ）セット 自家製パン付

プラス670円（税込723円）
平日ランチタイム 600円（税込648円）
- サラダ又はスープ
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハムサラダ

北海道十勝産コーンの
ポタージュ

◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。◎付け合せは季節により変更する場合がございます。※スモークサーモンはサーモントラウトを使用しています。

豪州産ビーフ100% ハンバーグステーキ

広大な大自然に恵まれた環境で飼育された、オーストラリア産ビーフを使用しています

おすすめ
ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

- お好みの前菜
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

2,040円（税込2,202円）

ハンバーグと海老フライ&カニクリームコロッケ

ドミグラスソース

1,330円（税込1,436円）868kcal 塩分3.3g

HOT 注意

人気の定番 和風ハンバーグ、大葉と大根おろしでどうぞ。

あつあつ鉄板 和風ハンバーグ

おろし醤油ソース

930円（税込1,004円）602kcal 塩分3.6g

HOT 注意

あつあつ！ Oven Hamburg

HOT 注意

光 ヨード卵

ロイヤル クラウン ハンバーグ

ドミグラスソース

1,180円（税込1,274円）704kcal 塩分2.9g

おすすめ
ロイヤルプレミアムセット
自家製パン付

- お好みの前菜
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

1,890円（税込2,040円）

〈組合せ例〉

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。

北海道オホーツク産 猿払からの美味しい帆立

猿払（さるふつ）村の皆さんが水揚げした良質で旨味のある帆立をアツアツ料理でお届けします。オホーツク海でじっくりと育った猿払の帆立は、濃厚な甘味がありプリプリとした食感が特長です。

おすすめ

サラダ（スープ）セット
自家製パン付

- サラダ又はスープ
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

2,250円（税込2,429円）

〈組合せ例〉

おすすめ

ロイヤルプレミアムセット

- お好みの前菜
- ドリンク

2,010円（税込2,170円）

〈組合せ例〉

300円（税込）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

お食事セット

プラス490円（税込529円）
平日ランチタイム 420円（税込453円）

- 自家製パン又はライス
- ドリンク

自家製パン又はライス

ロイヤルプレミアムセット

プラス630円（税込680円）
平日ランチタイム 560円（税込604円）

- お好みの前菜
- ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハム
～パルミジャーノレッジャーノと～

ロイヤルのオニオングラタンスープ

スモークサーモンと野菜の自家製テリーヌ

サラダ（スープ）セット 自家製パン付

プラス670円（税込723円）
平日ランチタイム 600円（税込648円）

- サラダ又はスープ
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハムサラダ

北海道十勝産コーンのポタージュ

 ◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※スモークサーモンはサーモントラウトを使用しています。

国産銘柄豚を使用しています。

国産豚〈ロース〉

秋田県産 十和田湖 高原ポーク桃豚
群馬県産他 和豚(わとん)もちぶた
北海道産 ゆめの大地

3種類のうちのいずれか1種を使用しています。

適度に脂がのって旨みのある国産豚ロースを香ばしく焼き上げました。

国産豚のたれ焼きどんぶり膳

1,230円（税込1,328円）927kcal塩分5.2g
サラダ・味噌汁・漬物

※調理機器により格子の焼き目がつかない場合があります。

国産豚のロースかつ丼膳

1,230円（税込1,328円）1231kcal塩分6.5g
サラダ・味噌汁・漬物

※御膳のカロリー、塩分は白ごはん、味噌汁、漬物、サラダを含みます。

おすすめ 洋食御膳

国産豚のロースかつ＆海老フライ膳

1,430円（税込1,544円）1020kcal塩分5.8g
白ごはん・味噌汁・漬物

ドリンク付
プラス330円（税込356円）
平日ランチタイム 210円（税込226円）

◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。◎付け合せは季節により変更する場合がございます。

ROYAL CLASSIC

ロイヤル伝統のコクのある
ハッシュドビーフソースで。

おすすめ

サラダ（スープ）セット

●サラダ又はスープ
●ドリンク
1,640円（税込1,771円）

ロイヤル オムライス
～ハッシュドビーフソース～

1,050円（税込1,134円）
992kcal 塩分4.9g

コスモドリア

950円（税込1,026円）791kcal 塩分2.6g

HOT 注意

チキン、海老、マロンが入ったほんのり甘いドリア。
ソースとよく混ぜてお召し上がりください。

海老と帆立のシーフードドリア

1,380円（税込1,490円）803kcal 塩分3.3g

HOT 注意

海老の香りと旨みが濃厚なアメリケーヌソースと、チーズが香る
モルネソースでつくった味わい豊かなシーフードドリアです。

ビーフジャワカレー

950円（税込1,026円）941kcal 塩分2.1g

十八穀米のキーマカレー

1,030円（税込1,112円）555kcal 塩分1.9g

300円（税込）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

ロイヤルプレミアムセット

プラス630円（税込680円）
平日ランチタイム 560円（税込604円）
●お好みの前菜
●ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハム
～パルミジャーノレッジャーノと～

ロイヤルの
オニオングラタンスープ

スモークサーモンと
野菜の自家製テリーヌ

サラダ（スープ）セット

プラス590円（税込637円）
平日ランチタイム 520円（税込561円）
●サラダ又はスープ
●ドリンク

お好きな一品をお選びください。

イタリア産生ハムサラダ

北海道十勝産コーンの
ポタージュ

ドリンク付

プラス330円（税込356円）
平日ランチタイム 210円（税込226円）

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。 ◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※スモークサーモンはサーモントラウトを使用しています。

本場イタリアから輸入
低温乾燥熟成パスタ
VERRIGNI
小麦の香り、食べごたえのあるアルデンテ。

本場イタリアで110年以上の歴史を誇る ヴェリーニの高品質パスタ

VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

［ヴェリーニ社］アブルッツォ州
イタリア産の小麦を使い伝統的な製法で作られるパスタは、イタリアトップクラスのシェフからも高い評価を受けています。

低温乾燥熟成の旨味と小麦の豊かな香り、食べごたえのあるアルデンテをお楽しみ下さい。

- イタリア産100%デュラムセモリナ粉
- グランサッソ山脈の雪解け水
- 45～50℃で3日間じっくり乾燥

イタリア産生ハムサラダ

400円（税込432円）
119kcal 塩分1.3g
オニオンドレッシング

ナスと挽き肉のボロネーゼ

980円（税込1,058円）
713kcal 塩分2.8g

野菜の食感とボロネーゼソースのコクがスパゲティとよく合います

白 赤 グラスワイン各種

330円（税込356円）～

海老と紅ずわい蟹のトマトクリームスパゲティ

1,330円（税込1,436円）783kcal 塩分2.9g

海老と紅ずわい蟹の旨みが濃厚なクリームスパゲティ

お食事セット

プラス490円（税込529円）
平日ランチタイム 420円（税込453円）
- 自家製パン又はライス
- ドリンク

イタリア産生ハムに、トマト、ナス、きのこ

イタリア産生ハムとフレッシュトマトのスパゲティ

1,080円（税込1,166円）
656kcal 塩分3.3g

◆20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。

SANDWICH LIGHT MEAL

ハム、ベーコン、チキンをサンドした アメリカンスタイル サンドイッチ

〈組合せ例〉

ハム　ベーコン　チキン　トマト　レタス

ハムとチキンのクラブハウスサンド

920円（税込993円）798kcal 塩分3.3g

香ばしく焼きあげたイングリッシュマフィンにポーチドエッグ、ハム、ほうれん草をのせました。濃厚なオランデーズソースとのハーモニーをお楽しみください。

スモークサーモン・トマト・オニオンをオニオンドレッシングで。

※スモークサーモンはサーモントラウトを使用しております。

光 ヨード卵

エッグベネディクト～ロイヤルホスト風～

900円（税込972円）527kcal 塩分2.9g

フォークとナイフでカットしてお召しあがりください。

ブリオッシュのフレンチトースト

430円（税込464円）374kcal 塩分0.6g

※フレンチトーストのカロリー、塩分は、シロップを含みます。

手作りフライドチキン

430円（税込464円）368kcal 塩分0.8g

粗挽きソーセージのグリル

430円（税込464円）346kcal 塩分2.2g

フライドポテト

350円（税込378円）531kcal 塩分1.3g

やりいかのフリット

500円（税込540円）170kcal 塩分0.9g

イタリア産生ハム ～パルミジャーノレッジャーノと～

500円（税込540円）115kcal 塩分2.1g

手仕込みマッシュポテト

400円（税込432円）136kcal 塩分1.1g

◎セットはお一人様ごとにご注文ください。◎カロリー及び塩分にはセットの前菜、スープ、サラダ、ライス、自家製パン、ドリンクを含みません。※塩分とは、食塩相当量のことです。※スモークサーモンはサーモントラウトを使用しています。

PANCAKE

黄金色の焼き上がりパンケーキ

ご注文を受けて1枚ずつ丁寧に焼きあげます。

光 ヨード卵

パンケーキ

500円（税込540円）595kcal 塩分1.9g

※パンケーキのカロリー、塩分は、シロップを含みます。

パンケーキ ＆フライエッグ

730円（税込788円）600kcal 塩分2.3g

※パンケーキのカロリー、塩分は、シロップを含みます。

※ベーキングパウダーにミョウバンは使用しておりません。

光 ヨード卵

Strawberry Tiramisu

お店で手仕込み ティラミス

クリーミィに仕上げたティラミスにフレッシュ苺を飾り、
ストロベリーソースで仕上げました。

自家製ストロベリーティラミス

590円（税込637円）361kcal 塩分0.2g

300円（税込）以上
ご注文の方へのお得なセットです。

ドリンク付
プラス330円（税込356円）
平日ランチタイム 210円（税込226円）

自家製ストロベリーティラミス（スモール）

420円（税込453円）246kcal 塩分0.2g

上記以外にケーキも
ご用意しておりますので
係りの者にお尋ください。

※駒沢店では、ケーキの販売はございません。

※アルコールが含まれておりますので、お子様や運転される方はご遠慮ください。

Strawberry Dessert

Seasonal Special

※写真はイメージです。

ロイヤルホストの
スペシャリテ
季節限定

苺のブリュレパフェ

800円（税込**864円**）
483kcal 塩分0.4g

カリッとキャラメリゼしたクレームブリュレから
始まる幸せのひととき。様々な素材が織りなす
見た目も楽しい人気のパフェです。

クレームブリュレ
イチゴ
グラハムビスケット
バナナ
ホイップクリーム
塩キャラメルアイス
ストロベリーソルベ
バニラアイス
ストロベリーソース

苺のあんみつパフェ

800円（税込**864円**）
466kcal 塩分0.3g

寒天に、十勝あずきや抹茶アイス、
黒豆の甘露煮などを盛り、フレッシュな苺と
合わせてあんみつ風のパフェ仕立てに。

十勝あずき
ホイップクリーム
イチゴ
バニラアイス
黒豆の甘露煮
抹茶アイス
寒天

苺みるく
フラッペ

苺の
シュークリーム

まるごと
苺トリュフ

苺のワルツ

730円（税込**788円**）422kcal 塩分0.3g

ひと皿の中で、かろやかに表情を変える
苺の味わい。

※アレルギー物質、栄養成分については一覧表をご用意していますので、係の者にお尋ねください。　◆22時以降、翌朝5時迄の深夜営業では10%の深夜料金を加算させていただきます。　※塩分とは、食塩相当量のことです。
PRH

Dessert

アサイーは、
ブラジル・アマゾン原産の
フルーツです。

アサイーと ヨーグルトのパフェ

530円（税込572円）
251kcal 塩分0.2g

飲むアサイー

320円（税込345円）
116kcal 塩分0.0g

Sundae

CCブラウンサンデー

580円（税込626円）
461kcal 塩分0.3g

Parfait

ヨーグルトジャーマニー

630円（税込680円）
435kcal 塩分0.3g

十勝あずき クリームあんみつ

580円（税込626円）317kcal 塩分0.2g

〈組合せ例〉

ダブルチョイス アイス

4種類の中からお好きなアイスを2つお選びください。

380円（税込410円）

バニラ	塩キャラメル	カシスクリーム	ベルギーチョコレート
86kcal 塩分0.1g	74kcal 塩分0.2g	88kcal 塩分0.0g	81kcal 塩分0.1g

◉アイスのカロリー、塩分は1個分の数値です。アイス以外は96kcal 塩分0.0g

上記以外にケーキもご用意しておりますので係りの者にお尋ください。

※駒沢店では、ケーキの販売はございません。

Drink

おいしい 果汁100%ジュース

100%フロリダオレンジジュース “ストレート搾り”

420円（税込453円）76kcal 塩分0.0g

フロリダ産オレンジ本来の美味しさが
楽しめるオレンジジュースです。

FLORIDA U.S.A.

青森県産100%アップルジュース “希望の雫”

420円（税込453円）100kcal 塩分0.0g

青森県産りんごの美味しさをいかした
爽やかな飲み口のジュースです。

りんごストレート果汁
希望の雫

パラダイストロピカルアイスティー お替りできます	420円（税込453円）	1kcal 塩分0.0g
コーヒー お替りできます	420円（税込453円）	6kcal 塩分0.0g
アイスコーヒー	400円（税込432円）	7kcal 塩分0.0g
紅茶（オリジナルブレンド）	400円（税込432円）	4kcal 塩分0.0g
コカ・コーラ	400円（税込432円）	158kcal 塩分0.0g
コカ・コーラ ゼロ	400円（税込432円）	0kcal 塩分0.0g
ジンジャーエール	400円（税込432円）	125kcal 塩分0.0g
ミルク（ホット）	400円（税込432円）	111kcal 塩分0.2g
ミルク（アイス）	400円（税込432円）	138kcal 塩分0.2g
煎茶	400円（税込432円）	7kcal 塩分0.0g

パラダイス トロピカルティー

紅茶をベースに、華やぐ香りの
4種のハーブをブレンド。
爽やかな香りとすっきりとした後味が
特長の無糖フレーバーティーです。

PARADISE TROPICAL TEA

ORGANIC COFFEE

※パラダイストロピカルアイスティー、コーヒーのカロリー、塩分は1杯分の数値です。　※塩分とは、食塩相当量のことです。

サラダのフレッシュ野菜は

国産を使用しています

●野菜分類は、日本食品標準成分表2010に則っています。
●ドレッシングやスープ、ソースに含まれる野菜や冷凍・缶詰などの加工品は含みません。

レタス　ナス　人参　ブロッコリー　ミニトマト
サニーレタス　赤みずな　レッドオニオン　トマト　パセリ

ヨード卵

ヨード卵
お店で作る玉子料理には
「ヨード卵・光」を使用しています。

店舗で使用する
主要食材の原産地を店頭で毎日更新

農産品についての原産地情報は毎日更新しています。

※輸入食材に関しては厚生労働省から指定された検査基準をクリアし、所定の手続きを経て輸入されたもののみ使用しております。

※カロリー及び塩分数値は、各メーカーから得た分析値もしくは計算値、又は日本食品標準成分表に基づき算出した計算値を表示しています。

※アレルギー物質、栄養成分については一覧表をご用意していますので、係の者にお尋ねください。

Sep.6.2016.PRH